

# **Bulgur verdure prosciutto**

## INGREDIENTI:

300 gr di bulgur,  
1 carota,  
1/2 cipolla,  
1 costa di sedano,  
1 peperone rosso,  
1 zucchina,  
1 melanzana,  
15 pomodorini circa,  
10 foglie di basilico,  
2 fette di prosciutto di mezzo cm di spessore circa,  
1 l di brodo vegetale ( per cuocere il bulgur se non lo avete usate pure acqua salata),  
sale qb,  
olio evo qb,  
1 pizzico di peperoncino.

In una casseruola mettere l'olio e farlo scaldare, versarci dentro sedano, carota, cipolla, peperone, zucchina e melanzana tagliati a dadini e lasciar cuocere per 10' aggiungere il prosciutto anch'esso tritato, i pomodorini tagliati in 4, il peperoncino e un pizzico di sale far cuocere ancora un paio di minuti a questo punto versarci dentro il bulgur e il basilico spezzettato con le mani mescolare bene in modo da amalgamare tutto far riposare qualche istante e servire.